



CEIS Branco 2019



VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas produzidas nas melhores parcelas, utilizando exclusivamente castas autóctones da mais alta qualidade: Rabigato 45%, Fernão Pires 35% e Còdega do Larinho 20%.

O ano vitícola de 2018/2019 foi pródigo em grandes oscilações dos valores da temperatura. A precipitação anual foi mais baixa do que o normal podendo considerar-se um ano seco. A elevada precipitação no mês de Abril e a evolução das condições climáticas, contribuíram para uma boa qualidade da vindima.

A gestão da vinha foi muito exigente obrigando a verificar a sua evolução, todas as semanas e por vezes em períodos inferiores, motivada pela precipitação pontual próxima e durante a vindima.

A boa qualidade das uvas perspetivou vinhos de qualidade e em geral com boa acidez.

NOTAS DO ENÓLOGO

Utilizamos a mais moderna tecnologia com o controle total da temperatura. Eliminamos os cachos que não estavam em perfeitas condições. As uvas foram vinificadas com desengaço total seguido de esmagamento suave com maceração pelicular durante cerca de 12 horas. Após esse período, em atmosfera inerte e em prensa pneumática, efectuamos uma prensagem cuidada. Seguiu-se um período de clarificação do mosto de 24 a 48 horas, em função da casta e do respectivo estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu em ambiente controlado com temperatura entre 12°C e 14°C. Os vinhos foram mantidos em cubas de aço inoxidável, sobre barras finas, até ao engarrafamento em Novembro de 2020.

NOTAS DE PROVA

Um DOP Douro branco colheita de 2019 de cor citrina, ligeiramente esverdeada, aroma frutado e intenso com predominância para os aromas tropicais e as notas florais.

Na boca é fresco, com acidez viva assim como um bom volume. Estas características tornam o vinho elegante, jovem, muito persistente e guloso.

Beber simples ou a acompanhar saladas, peixe grelhado ou qualquer refeição leve.

Servir frio entre 6°C e 8°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend:

45% Rabigato

35% Fernão Pires

20% Còdega de Larinho

Vindima: 2019

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADC19B

Localização das vinhas: Cima Còrgo

Envelhecimento: cuba de aço inoxidável

Álcool: 12%

Acidez total: 5,10 g/l (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,30 g/l (ácido acético)

PH: 3,30

SO2 livre: 25 mg/l

SO2 total: 88 mg/l

Açúcar total: 5,3 g/l

Data de engarrafamento: Novembro. 2020

